

TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

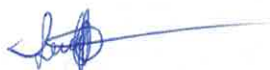
1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados no Colégio Estadual Padre Gama por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.2 Da Especificação do Objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	QUANT. (kg/dúzia/lata)	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
01	Açafraão: em pó, de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada.	0,5	14,95	7,48
02	Achocolatado em pó: mistura de cacau em pó, açúcar podendo conter leite em pó ou não. Deve ser preparado com ingredientes de 1ª qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega, deverá ter na data fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes de 1 kg.	131	13,45	1.761,95
03	Açúcar cristal: de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.	329	4,20	1.381,80
04	Alho: de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos plásticos transparentes de até 1 kg.	79	22,00	1.738,00
05	Apresentado: de 1ª qualidade, peça de 3 - 4 Kg,	35	19,90	696,50



	embalado em saco plástico a vácuo. Produzido a partir do pernil suíno e paleta, com injeção de salmoura; ingredientes misturados e embutidos em mangas plásticas impressas, formados e cozidos; deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor, limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem, sem adição de amido. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega; Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. Sabor suave e característico.			
06	Arroz tipo 1: Características: Arroz beneficiado, polido, longo fino, tipo 1. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 5 Kg.	175	4,23	740,25
07	Batata inglesa in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, grau de amadurecimento apropriado para o consumo, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	70	5,72	400,40
08	Café infusão 10%: café torrado e moído, selo da abic, embalagem de 250 ou 500g. validade mínima 6 (seis) meses.	17,5	38,00	665,00
09	Carne moída de 2º: fresca, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	122,5	27,00	3.307,50
10	Carne bovina seca de 1º: sem gordura, sem cartilagem e nervos,	201	32,00	6.432,00



	com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.			
11	Cebola: de 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.	126	4,10	516,60
12	Cenoura in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	192,5	10,50	2.021,25
13	Cereais, Milho Flocos, sem sal: Flocos de milho amarelo, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalado em pacote plástico de 500g ou 1Kg, resistente e transparente. No seu rótulo deve constar prazo de validade.	96	5,34	512,64
14	Colorau: em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.	0,8	14,00	11,20
15	Creme de leite: de qualidade para uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto.	43,5	14,78	642,93
16	Farinha de trigo: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta,	437	5,79	2.530,23



	acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.			
17	Fermento em pó químico: de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada.	125	26,90	3.362,50
18	Frango, coxa e sobrecoxa sem pele: de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.	122,5	10,99	1.346,28
19	Frango, peito, sem pele: de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de	122,5	16,80	2.058,00

	polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.			
20	Leite condensado: de qualidade para uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto.	15,5	13,00	201,50
21	Margarina com sal: de 1ª linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 500g ou 1kg.	96	15,42	1.480,32
22	Óleo de soja: limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	196	9,89	1.938,44
23	Ovos de galinha, brancos, acondicionados em bandejas, envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	350	7,75	2.712,50
24	Pão de hot dog: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	87,5	12,40	1.085,00
25	Pão de forma: bem acondicionado, assado ao ponto.	87,5	11,90	1.041,25





Desde 19/01/1978

	No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.			
26	Pão de trigo francês: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso. A unidade do pão deverá pesar exatamente 50 gramas cada, de acordo a percapita.	350	15,90	5.565,00
27	Pão doce: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	105	12,90	1.354,50
28	Queijo, requeijão cremoso: Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto. Frasco individual de 500g ou 1 kg.	17,5	21,60	378,00
29	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.	15	1,29	19,35
30	Salsicha tipo hot dog, resfriada: 1ª qualidade, sem superfícies pegajosas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.	70	10,40	728,00

	Condições de transporte: devem ser transportados em veículo resfriado ou isotérmico, sendo permitida a utilização de veículo baú desde que a temperatura esteja em conformidade com às especificação estabelecidas na portaria: embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente (à vácuo) com identificação do peso.			
31	Tomate in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	44	7,90	347,60
32	Tomate, molho industrializado: de 1ª qualidade, produzido a partir de produtos saudáveis, livre de impurezas e contaminações. Deve conter no rótulo a data de validade/ lote e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	96	4,35	417,60

1.2.1 Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis.

1.2.2 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto no art. 75 da Lei nº 14.133.

1.3 O prazo de vigência da contratação é de 6 meses contados da data da assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 75, § II, da Lei nº 14.133.

1.4 A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



2 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

2.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1 Trata-se de bens comuns a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1 O prazo de entrega dos produtos alimentícios é de 5 (cinco) dias, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade de até 5 parcelas, com periodicidade semanal, quinzenal ou ainda mensal de acordo a necessidade determinada pelo Colégio, no seguinte endereço Avenida B, N°92, Centro, Monte do Carmo/TO.

4.2 O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.3 Os produtos alimentícios serão recebidos provisoriamente no prazo de 3 (três) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 3 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.5.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.



5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 São obrigações da Contratante:

5.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5 Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

5.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de validade;

6.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;



6.1.4 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

6.2 A CONTRATADA será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato;

6.3 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:

6.3.1 Atender prontamente às solicitações da Associação de Apoio ao Colégio Estadual Padre Gama, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;

6.3.2 Entregar os alimentos acondicionados adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;

6.3.3 A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais;

6.3.4 Substituir quaisquer gêneros alimentícios que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da proposta apresentada;

6.3.5 Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TERMO DE REFERÊNCIA;

6.3.6 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;

6.3.7 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;

6.3.8 Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.

7 DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.



8 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

8.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1 Nos termos do art. 75 da Lei nº 14.133., será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 75 da Lei nº 14.133.

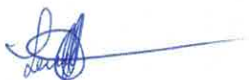
9.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10 DO PAGAMENTO

10.1 A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes aos Gêneros Alimentícios a.

10.2 Os Gêneros Alimentícios deverão ser, rigorosamente, aqueles descritos na (s) Nota Fiscal, sendo que, na hipótese de prestação diversa, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

10.3 O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e Nota de Empenho e vinculado à conta corrente.



10.4 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.5 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.6 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 75 da Lei nº 14.133.

10.6.1 Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.7 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

10.8 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.9 Antes de cada pagamento à contratada será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

10.10 Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

10.11 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.



10.12 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.13 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.14 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

10.14.1 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

10.15 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

10.15.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10.16 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{100} \quad I = 0,00016438$$



TX = Percentual da taxa anual = 6%

365

11 DO REAJUSTE

11.1 Os preços são fixos e irreajustáveis

12 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

12.1.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.

12.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.3 Falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;

12.1.5 Cometer fraude fiscal;

12.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

12.2.1 Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

12.2.2 Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

12.2.3 Multa compensatória de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.2.4 Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

12.2.5 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

12.2.6 Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Estado do Tocantins com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

12.2.6.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.



12.2.7 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

12.3 As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.5, 16.2.6 e 16.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

12.4 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 75, II da Lei nº 14.133, as empresas ou profissionais que:

12.4.1 Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.4.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.4.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados;

12.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

12.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Associação de Apoio do Colégio Estadual Padre Gama, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na dívida ativa do Estado do Tocantins e cobrados judicialmente.

12.6.1 Caso a contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;

12.7 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

12.8 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

12.9 Se durante o processo de aplicação de penalidade houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato





Desde 19/01/1978

lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

12.10 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

12.11 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultante de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

12.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

13.1 O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

14 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

14.1 Será utilizado o recurso do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação Juventude e Esportes a essa associação em conta específica, vinculada ao PNAE.

Município de Monte do Carmo/TO, 28 de Fevereiro de 2022


Leude da Silva Marques
Presidente da AACE Padre Gama
Ato de Poder Nº 628 - DSG
Port-SEDOC Nº 630, de 17/05/2021

Leude da Silva Marques
Presidente da Associação